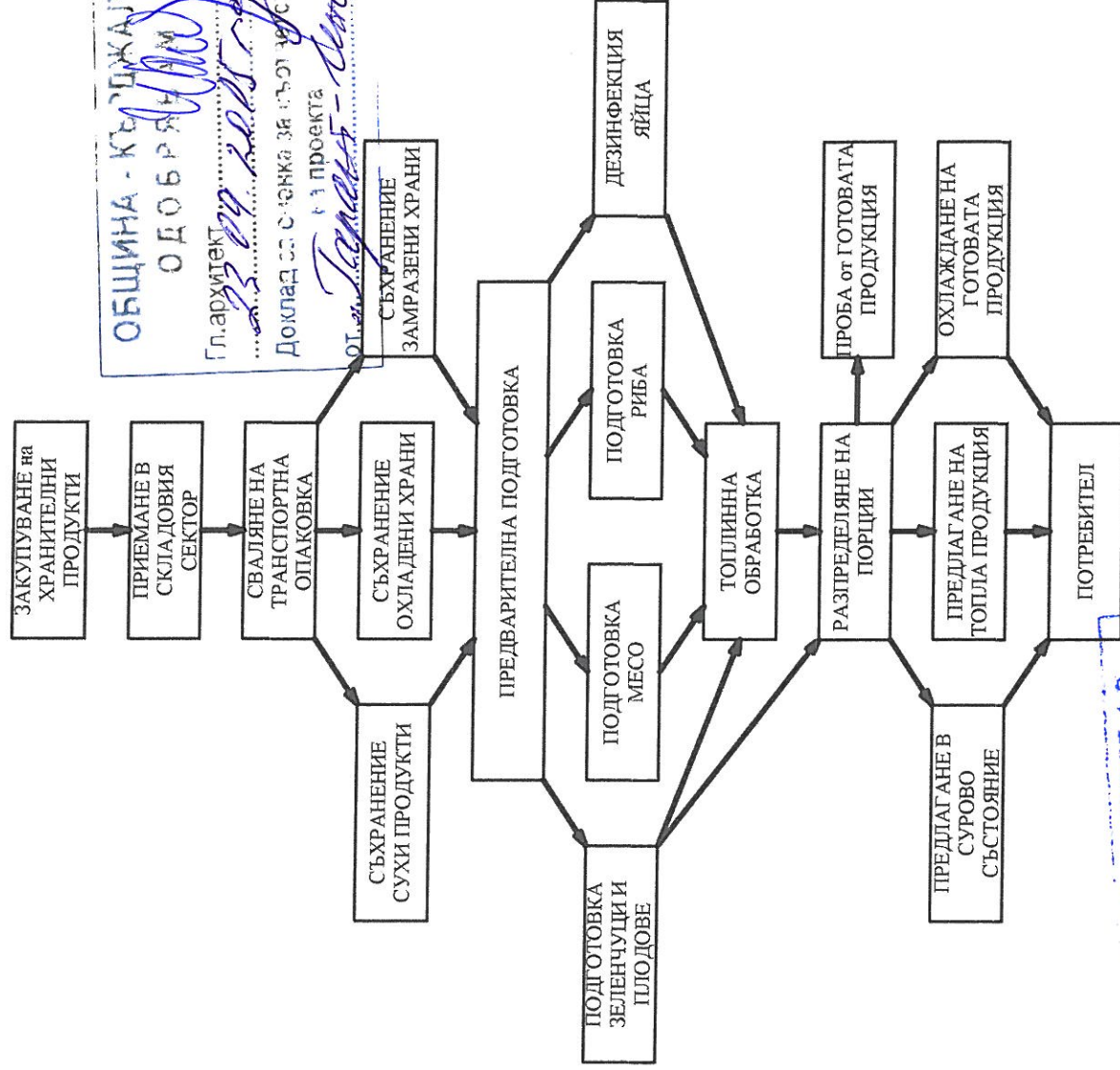


ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА



ОБЩИНА - КЪРДЖАЛИ
ОДОБРЯВА

Гл.архитект

23.09.2014 г.

Документ за съответствие

с проекта

Гл.инженер - Проект

СР

СЪХРАНЕНИЕ
ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

ГАРАНТ - ИНВЕСТ АД
GARANT-INVEST JSC
консултант и строителен надзор
Кърджали, ул. "Волга" №4 тел: 6 51 71, факс: 6 51 72
ИЗВЪРШИЛ ОЦЕНКА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ
НА ИНВЕСТИЦИОННИЯ ПРОЕКТ
Специалист: С.Н.Н. М. Янев
Дата: 08-09-2014
Мат. директор:

КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В
ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ

Регистрационен № 03118

ИНЖ. НЕЛИ

БАСИЛЕВА БАТОЛСКА

Подпис

ТЕХ

ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: ОБЩИНА КЪРДЖАЛИ

ОБСЛОВЕНА ПОЗИЦИЯ №4:

ИЗГЪТВЯНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ ПАСПОРТ, ИЗВЪРШВАНЕ НА
ОБСЛУЖВАНЕ ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ И РАЗРАБОТКА
НЕ НА РАБОТЕН ПРОЕКТ ЗА ОСНОВЕН РЕМОНТ И ВЪВЕЖДА-
НЕ НА МЕРКИ ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ В СТРАДАТА НА
С О У "ОТЕЦ ПАИСИЙ" В УЛИЦА КВ.78 ГР.КЪРДЖАЛИ

КОНСОРЦИУМ "ЦИЕС-ДММ КЪРДЖАЛИ"

ЧЕРТЕЖ: ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА на

процесите в кухненския блок

Представяващ ДЗЗД	Валентин Денев	Част : МТ
Архитектура	арх. Св. Герганов	Фаза:
Конструкции	инж. А. Петрова	РИП
Паркоустройство	л. арх. Д. Денева	Чертеж
Вик	инж. Д. Дишев	№: 2
Електро	инж. М. Симеонов	Дата:
ОВК и ЕЕ	инж. Н. Батолска	11.2014г.
Геодезия	инж. В. Русанов	

1. След извършване на ремонта и преди започване на работа за обекта следва да се разработи система за анализ на опасностите и критичните точки.
2. За всеки ден от седмичната следва да се разработи меню от здравно лице, отговарящо на изискванията на действащата нормативна база.
3. За всеки вид приготвяна храна да се разработи технологична документация, включваща рецепта и начина на приготвяне, която следва да бъде одобрена по надлежния ред.
4. Видът и количеството на предлаганите в сурово състояние плодове и зеленчуци да бъде съобразено с действащата нормативна уредба и одобрено от ръководството седмично меню.

ОБЯСНЕНИЕ КЪМ ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА

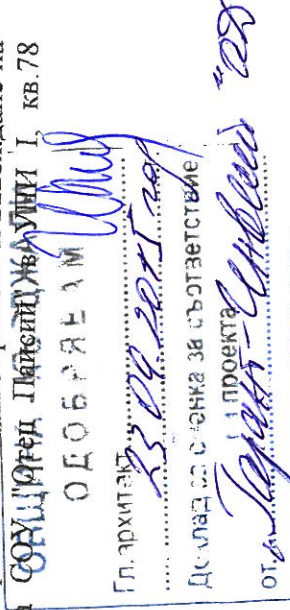
Обществена поръчка: Изготвяне на технически паспорти, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работни проекти на обекти включени в проект "Техническа помощ за развитието на гр.Кърджали", договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ BG161PO001/5-02/2012/014 по Оперативна програма "Регионално развитие" 2007-2013г. по обособени позиции

Обособена позиция 4: Изготвяне на технически паспорт, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работен проект за основен ремонт и въвеждане на мерки за енергийна ефективност в сградата на **ОА "Орфейд Пазарски ЖАУИИ I кв.78 гр.Кърджали"**

Възложител: Община Кърджали

Част: МТ – кухненски блок

Фаза: РИП



Храните се закупуват от регламентирани производители. Със специализиран транспорт се доставят до сградата на училището, където се приемат.

По предвидения път на суровината се внасят в сградата на училището в складовия сектор на кухненския блок.

Там се сваля транспортните опаковки и се разпределят в обособените складове в зависимост от изискванията за съхранението им.

В деня на обработката необходимите продукти се отнасят в съответната подготвителна.

Във всяка една от подготвителните суровината се обработва до полуфабрикат.

Така подготвените суровини се внасят в топлата кухня за приготвяне на предвидените за деня ястия.

Плодовете и една част от зеленчуците се оформят на порции за сервиране в сурово състояние.

Останалата част от суровините се подлагат на топлинна обработка в съответствие с конкретната рецепта.

Готовата продукция се разсипва на порции и се предлага на потребителите за консумация.



Проектант: